T.E.R.S. Ancestrale

Lambrusco Emilia IGP

vino frizzante rosso secco
a rifermentazione in bottiglia
sparkling red wine, fermented in the bottle

Scheda Tecnica

Uve
Lambrusco Montericco

Altimetria del vigneto
240 mt

Tipologia del terreno
Argilloso sabbioso

Resa per ettaro
100 q.li

Vinificazione
In rosso

Presa di spuma
In bottiglia, 18 mesi sui lieviti

Gradazione alcolica
11% vol.

Zucchero residuo
0 g/l

Technical Sheet

Types of grapes
Lambrusco Montericco

Altitude
240 m

Soil type
Clay - sand

Yield per hectare
10000 kg

Vinification
Red

Sparkling process
Bottle fermentation, 18 months on the lees

Alcohol content
11% vol.

Residual sugar
0 g/l

Scheda Organolettica

Colore
Rosso rubino

Bouquet
Ricorda piccoli frutti rossi croccanti: cassis, lampone, caramella alla ciliegia, note di rabarbaro

Gusto
Secco in bocca e con una bollicina fine, dotato di buon corpo e una buona freschezza che, uniti ad un tannino ben percettibile ma non invadente, invitano nuovamente al sorso lasciando un ricordo fruttato

Abbinamento
Gnocco fritto e mortadella, il classico tortellino in brodo, pasta all'uovo con sughi di carne, salumi e Parmigiano

Temperatura di Servizio
12-14° C

Organoleptic Characteristics

Colour
Ruby red

Bouquet
Reminiscent of small crisp red fruits: cassis, raspberry, cherry candy, rhubarb notes

Taste
Enters the mouth dry and with a fine perlage. It has a strong body and pleasant freshness that, combined with noticeable but not intrusive tannin and a fruity memory

Pairing
Fried gnocchi and mortadella, the classic tortellini in broth, egg pasta with meat sauces, salami and Parmesan

Serving Temperature
12-14° C